



Ficha Técnica

edición.0

0002198

0002198

FILETE DE SALMÓN FRESCO ENVASADO

Pieza entera 1400/1600 gr con piel envasado al vacío sin estuche

Peso variable

Especificaciones del producto

Nombre científico	Salmo salar
Ingredientes	Salmón
Alérgenos	Pescado
Condiciones de Conservación	Conservar entre 0 y +5°C.
Condiciones de Transporte	En vehículos con habitáculo refrigerado entre 0 y +5°C.
Vida útil	10 días refrigerado
Modo de empleo	Producto listo para su uso.

Especificaciones del envase

Envase unitario	Plataforma y bolsa plástica cerrada al vacío.
-----------------	---

Proceso de elaboración

Descripción	Partiendo de una materia prima seleccionada, se extraen los filetes del pescado y se envasan.
-------------	---



Composición y análisis

Características organolépticas

Aspecto	Lomo o lonchas del pescado en cuestión.
Color	Propio de la especie.
Aroma	Suave aroma resaltado por la frescura del producto.
Sabor	Ligero a pescado.
Textura	Firme.

Características microbiológicas y contaminantes químicos

En base al Reglamento 1441/2007, que modifica el Reglamento (CE) nº 2073/2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios.
En base al Reglamento 1881/2006, por el que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios.

Características nutricionales

(Las variaciones que pueden existir se deben a que las materias primas, pueden presentar oscilaciones según la época del año, tamaño de las piezas, punto de origen, porción anatómica, fase del ciclo reproductor, etc.)

Humedad	62,82 %
Grasas	17,00 %
Proteínas	20,00 %
Cenizas	1,30 %
Hidratos de carbono	0,00 %
Sal	0,50 %
Energía	233,00 Kcal/100g
Omegas	3 3.778 mg/100g
	6 804 mg/100g